

食品における栄養表示等について

平成 1 9 年 4 月

厚生労働省食品安全部

栄養表示基準について

栄養表示基準とは、販売に供する食品（生鮮食品の取扱いについては次頁）において栄養成分の量や熱量に関する表示（栄養表示）を行う場合に表示すべき内容、方法等を定めるものである。

- ・ 栄養成分（タンパク質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミン）又は熱量に関する表示をする際には、「熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、ナトリウム」の量等を表示する必要がある。
- ・ 国民の栄養摂取の状況からみてその欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えているとされる栄養成分（タンパク質、食物繊維、カルシウム等）については、含有量が基準値以上であれば、「補給ができる」旨の表示（「入り」「高」等）ができる。
- ・ 一方、国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているとされる栄養成分（熱量、脂質、コレステロール等）については、含有量が基準値以下であれば、「適切な摂取ができる」旨の表示（「ゼロ」「低」等）ができる。

生鮮食品における栄養表示について

米などの生鮮食品については栄養表示基準の対象外とされているが、生鮮食品における栄養成分の量や熱量等の表示を禁止する趣旨ではないことから、生鮮食品についても、カロリー等の栄養表示を行うことは可能である。

ただし、消費者に対する適切な情報提供の観点から、表示と実際の栄養成分の内容が合致していることが必要

「低タンパク質米」「タンパク質 %オフ」といった表示については、タンパク質の摂取量を減らすことが必要な腎臓病患者の食事療法のための食品である「特別用途食品（低タンパク食品）」（ ）と混同されるおそれがあることから、当該許可なく表示をすることは適切ではないと指導しているところ。

特別用途食品とは：乳幼児、病者等の発育、健康の維持・回復等に適するという特別の用途を表示して販売される食品。厚生労働大臣の許可が必要であり、医師等の指導の下に使用することが適当である旨の注意表示等が義務づけられる。